Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**ПО ПРОФЕССИИ19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**2016**

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_2016г. от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева

 Рассмотрена

 на заседании педагогического совета

 протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08. 2013 г. № 29749).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик : Григорьева В.В мастер п/о

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

СюсюкайловаН.Н.

 Зав. производством ООО«АЗГА»

 Квалификация подиплому:

 инженер- технолог

Трубицина О.О. преподаватель

ГБПОУ КК АИСТ

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 4. |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 17 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности приготовление сладких блюд и напитков и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Профессиональные компетенции |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые и *сложные* блюда из бобовых и кукурузы, *диетические и лечебные блюда.* |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые и *сложные* блюда и гарниры из макаронных изделий, *диетические и лечебные блюда.* |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые и *сложные* блюда из яиц и творога, *диетические и лечебные блюда.* |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые и *сложные* мучные блюда из теста с фаршем. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  |
| **уметь** | -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.*- готовить перед клиентами;**- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;**- составлять портфолио на блюда;**- применять инновационные методы приготовления;**- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;**- продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки;**- привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень.* |
| **знать** | -ассортимент, товароведную характеристику и требования качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;-правила проведения бракеража;-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.***-****технологию производства простых макаронных изделий;**- правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи.* |